RAPPORT

Forum de la petite fromagerie

Comprendre les défis pour AVANCER

5 novembre 2004
Hotel Universel Best Western Drummondville

106-0 5645 /

INTRODUCTION

Depuis une dizaine d'années, les consommateurs québécois portent un intérêt grandissant aux fromages de spécialité fabriqués par les fromageries de toutes les régions du Québec. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) reçoit régulièrement des demandes d'information sur le secteur fromager québécois; ses petites fromageries et les différents fromages qu'elles fabriquent. Plusieurs fromageries ont démarré leurs activités entre 2003 et 2005.

Afin de mieux connaître et de mieux comprendre le secteur des petites fromageries, le Ministère a décidé de réaliser trois études : une première sur le coût d'installation d'une micro-fromagerie, une autre sur le coût de production du fromage et une dernière sur les problématiques rencontrées dans les petites fromageries du Québec. L'étude sur les problématiques a été mené auprès de 67 petites fromageries de toutes les régions du Québec qui fabriquaient des fromages à partir de lait de brebis, de chèvre ou de vache.

Ces études se trouvent sur le site Internet du MAPAQ au http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation/md/Publications/ - Études auprès des micro-fromageries du Québec - Étude sur le secteur fromager au Québec.

Le Ministère a voulu faire profiter les entreprises qui ont participé aux études de toute l'information recueillie et faire en sorte que celle-ci permette de faire avancer et de développer le secteur fromager québécois. C'est ainsi que le Forum de la petite fromagerie a été mis sur pied par les organisations suivantes :

- Association laitière de la chèvre du Québec;
- Conseil des industriels laitiers du Québec;
- Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe;
- La Financière agricole du Québec;
- Société des fromages du Québec;
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Ce forum a eu lieu le 5 novembre 2004 à l'Hôtel Universel Best Western de Drummondville. Plus de 125 personnes y ont participé. Elles provenaient de diverses fromageries de même que d'organisations, de ministères et d'associations qui interviennent auprès du secteur fromager québécois.

À cette occasion, les trois études mentionnées plus haut ont été présentées ainsi qu'une autre de La Financière agricole du Québec portant sur l'offre des fromages fins au Québec. On trouvera plus loin, un résumé des problématiques soulevées selon les quatre sous-groupes d'entreprises suivants :

- Fromageries-fermières transformant du lait de vache;
- Fromageries-fermières transformant du lait de chèvre ou de brebis;
- Micro-fromageries transformant moins d'un million de litres de lait par année;
- Petites fromageries transformant plus d'un million de litres de lait par année.

En après-midi, les participants ont discuté en ateliers dans le but de proposer des pistes de solutions aux problématiques soulevées par les fromageries au cours de l'étude du MAPAQ. Ces pistes de solutions ont été présentées, par la suite, en plénière. On trouvera, à la conclusion de ce document, la liste des pistes de solutions proposées lors du Forum de la petite fromagerie.

Afin d'assurer un suivi à ce forum, le MAPAQ, au nom du comité organisateur du Forum de la petite fromagerie, a fait parvenir aux organisations, ministères et associations concernés, les pistes de solutions proposées par les participants lors de cet événement. Le comité les invite à les commenter, à les bonifier et à lui indiquer leur intérêt à examiner les pistes de solutions dans l'objectif d'y contribuer.

PROBLÉMATIQUES DES PETITES FROMAGERIES DU QUÉBEC

Les problématiques suivantes ont été soulevées lors d'une étude, réalisée au début de l'année 2004 par le MAPAQ, auprès de 67 petites fromageries réparties sur tout le territoire du Québec.

1. Fromageries-fermières transformant du lait de vache

Problématique 1 : MATIÈRE PREMIÈRE

Problématique 2 : AFFINAGE

Problématique 3 : TRANSFERT TECHNOLOGIQUE ET SPÉCIALISTES

2. Fromageries-fermières transformant du lait de chèvre ou de brebis

Problématique 1 : FINANCEMENT

Problématique 2 : APPROVISIONNEMENT EXTÉRIEUR À LA FERME

Problématique 3 : MAIN-D'ŒUVRE ET FORMATION

3. Micro-fromageries transformant moins d'un million de litres de lait par année

Problématique 1 : MARCHÉ ET DISTRIBUTION

Problématique 2 : MAIN-D'ŒUVRE ET FORMATION

Problématique 3 : APPROVISIONNEMENT

4. Petites fromageries transformant plus d'un million de litres de lait par année

Problématique 1 : MAIN-D'ŒUVRE ET FORMATION

Problématique 2 : MARCHÉ ET DISTRIBUTION

Problématique 3 : APPROVISIONNEMENT

CONCLUSION DU FORUM

Les pistes de solutions suivantes ont été proposées par les participants aux ateliers tenus lors du Forum de la petite fromagerie. Pour faciliter la réflexion, les propositions ont été regroupées sous certaines thématiques communes.

MATIÈRE PREMIÈRE

- Créer une classe spécifique de lait pour les fromageries-fermières;
- Créer une banque de quotas laitiers (prêt ou location) pour les fromageries-fermières;
- Transport :
  - Les frais supplémentaires occasionnés par le transport de petits volumes de lait devraient être mis en commun, comme tout le reste du transport du lait, par la FPLQ;
  - Assouplir les règles liées au transport du lait (meilleures heures de réception du lait, possibilité de posséder son propre camion de lait);
- Bâtir un modèle de cahier des charges dont pourraient s'inspirer les producteurs de lait de chèvre et les transformateurs;
- Créer un réseau d'experts responsable d'effectuer un suivi de la qualité du lait auprès des producteurs de lait de chèvre.

TRANSFERT TECHNOLOGIQUE ET SPÉCIALISTES

- Créer un guichet unique qui répondrait aux interrogations en matière de fabrication fromagère (911- fromage);
- Offrir de l'encadrement technique aux jeunes entreprises (coût de production, mise en marché, gestion, etc.);
- Offrir de l'encadrement technique et de la supervision concernant l'affinage des fromages;
- Favoriser une meilleure utilisation des laboratoires du MAPAQ, surtout en région, au profit des entreprises de transformation alimentaire;
- Élargir l'offre de soutien et d'expertise en entreprise.

FINANCEMENT

- Permettre le financement du fonds de roulement pour les jeunes entreprises en démarrage (ex : fromagerie de lait de chèvre);
- Favoriser l'accès à des programmes de financement pour les entreprises qui développent des produits du terroir en contribuant à enrichir le patrimoine, la culture ainsi que le dynamisme des régions.

MAIN-D'ŒUVRE ET FORMATION

- Financer et faire connaître davantage les projets de compagnonnage et de stages tels que ceux offerts par Emploi-Québec;
- Financer des programmes d'échange de stagiaires avec des fromageries françaises;
- Financer une partie des salaires des employés de fromageries en démarrage situées en région;
- Valoriser les différentes professions des usines laitières afin d'attirer la main-d'œuvre vers ce secteur d'activité;
- Offrir des cours de l'ITA :
  - en région;
  - en petits groupes;
  - à des heures accessibles aux employés des fromageries;
  - adaptés aux petites fromageries;
- Le cours de 51 heures, donné à l'ITA de Saint-Hyacinthe, ne permet pas de couvrir l'essentiel de la formation fromagère. À l'opposé, celui de 325 heures, est trop contraignant pour les fromagers sur le plan de la disponibilité. Un cours de 100-125 heures serait plus approprié à leurs besoins;
- Traiter davantage, aux cours de fromagerie de l'ITA à Saint-Hyacinthe, des marchés de détail, de la restauration, de la distribution, des attentes des consommateurs et des besoins des différents marchés;
- Informer davantage les élèves de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) ainsi que des autres écoles de cuisine sur le processus de fabrication des fromages;
- Organiser des journées d'information en invitant des consultants étrangers et des experts reconnus;
- Élargir le programme d'échanges Ubifrance/Québec aux employés et aux stagiaires;
- Reconnaître les dépenses reliées à la formation des employés pour l'attribution de crédits d'impôt.

MARCHÉ ET DISTRIBUTION

- Réaliser une étude sur l'offre et la demande des fromages au Québec;
- Augmenter la promotion générique des fromages québécois;
- Élaborer une politique gouvernementale favorisant l'achat de produits régionaux par les institutions gouvernementales;
- Encourager les boutiques spécialisées à valoriser l'achat de fromages québécois;
- Préparer une trousse sur la mise en marché des fromages à l'intention des employés des boutiques spécialisées et des fromagers marchands;
- Développer les marchés d'exportation.

RÉGLEMENTATION

- Modifier la loi afin de réduire la norme d'affinage de 60 jours pour les fromages au lait cru;
- Alléger les règles transprovinciales au Canada.

PROPOSITIONS ADRESSÉES AUX FROMAGERIES

Fromageries-fermières transformant du lait de vache

Problématique : AFFINAGE

- Encourager le regroupement de fromageries afin de procéder à l'affinage collectif de leurs fromages.

Fromageries-fermières transformant du lait de chèvre ou de brebis

Problématique : APPROVISIONNEMENT EXTÉRIEUR À LA FERME

- Positionner les fromageries de lait de chèvre et de brebis comme offrant des produits de qualité en maintenant un prix de vente suffisamment élevé. Ces fromageries devraient développer des gammes de fromages d'été (frais) et d'hiver (affinés) afin que la production soit annuelle et rentable.

Micro-fromagerie transformant moins d'un million de litres de lait par année

Problématique : *MARCHÉS ET DISTRIBUTION*

- Développer un réseau filière, à l'image de ce qui se fait en Europe, afin de regrouper l'offre (fromage frais du jour et fromages distinctifs) en identifiant le volume et le type de fromage demandé par les chaînes d'alimentation pour ainsi faire le lien entre acheteurs et fromagers. Utiliser des distributeurs distinctifs en fonction des marchés ciblés.

- Cibler correctement le réseau de distribution à utiliser selon le marché visé.

Petites fromageries transformant plus d'un million de litres de lait par année

Problématique : MARCHÉS ET DISTRIBUTION

- Développer des marchés de niche.

- Regrouper l'offre d'entreprises fabriquant des produits de masse (cheddar).

- Favoriser les négociations directes entre les détaillants (indépendants) et les fabricants afin d'améliorer la circulation de l'information vers les fabricants et de diminuer les marges des intermédiaires.

Jocelyn Trudel
Direction de l'appui à l'investissement
Transformation Alimentaire Québec
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Avril 2005